

426/120

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 694 271

②1 N° d'enregistrement national :

92 09538

⑤1 Int Cl<sup>8</sup> : B 65 D 81/32, 85/72, 51/28

⑫

# DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 31.07.92.

③0 Priorité :

⑦1 Demandeur(s) : FERHADIAN Michel — FR.

⑦2 Inventeur(s) : FERHADIAN Michel.

④3 Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 04.02.94 Bulletin 94/05.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du  
présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦3 Titulaire(s) :

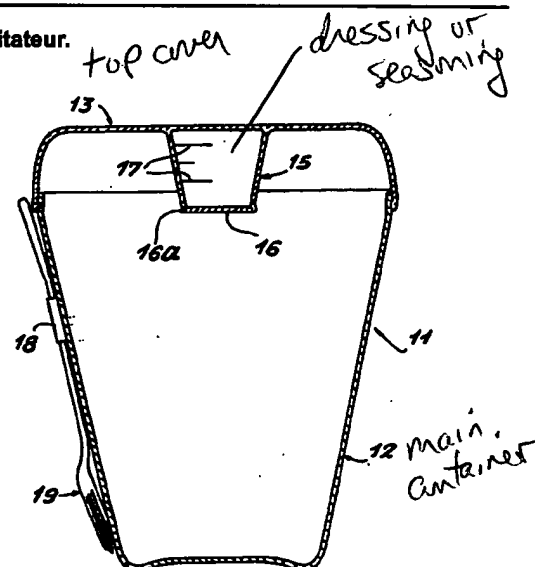
⑦4 Mandataire : Société Internationale.

⑤4 Emballage pour produits alimentaires formant mélangeur agitateur.

⑤7 Mélangeur-agitateur permettant de conserver des al-  
iments pendant un certain temps et de les assaisonner im-  
médiatement avant consommation.

Selon l'invention, le dispositif comporte un récipient (12)  
et un couvercle (13) à fermeture étanche et le couvercle  
comporte, sur sa face interne, un réservoir (15) susceptible  
de contenir un additif, typiquement une composition d'as-  
saisonnement.

Le réservoir peut être fermé par un opercule thermocollé.



FR 2 694 271 - A1

L'invention concerne un dispositif formant mélangeur-agitateur, plus particulièrement destiné à renfermer et conserver pendant un certain temps des produits alimentaires, en vue d'une consommation ultérieure.

On connaît le principe du conteneur-agitateur dit "shaker" pour la préparation de cocktails de boissons. Il s'agit d'un récipient permettant de  
5 mélanger des liquides plus ou moins facilement miscibles, dosés dans des proportions variant avec les recettes et/ou le savoir-faire de l'utilisateur. La boisson obtenue est en principe consommée immédiatement.

Tout autre est le problème de la préparation à l'avance de plats composés variés, notamment à base de salades et légumes. De tels plats  
10 doivent généralement être assaisonnés, par exemple d'une vinaigrette et/ou d'une sauce. On sait que, lorsque l'assaisonnement est incorporé trop longtemps à l'avance, il en résulte souvent une dégradation de l'aspect, une modification de la saveur, voire une diminution des qualités organoleptiques des aliments. A titre d'exemple, l'action prolongée du vinaigre sur la salade et  
15 certains légumes est bien connue; on dit que la salade est "cuite". Or, ce type de préparation, appréciée parce que considérée comme peu calorique et équilibrée, devient de plus en plus le plat principal du déjeuner de bon nombre de personnes travaillant dans le secteur industriel et surtout le secteur tertiaire. Comme par ailleurs le lieu de travail est souvent très éloigné du domicile, ce qui  
20 ne laisse pas le temps nécessaire pour rentrer chez soi à l'heure du déjeuner, il n'est pas possible de préparer ce genre de plat chez soi, le matin, avant de se rendre au travail, en raison de l'action rappelée ci-dessus des compositions d'assaisonnement.

Dans les villes, de nombreux traiteurs assurent la préparation de tels  
25 plats, mais ils se heurtent au même problème, à savoir l'impossibilité d'assaisonner ces préparations à l'avance. On peut disposer de doses d'assaisonnement préparées et conditionnées industriellement en sachets étanches, mais le dosage des ingrédients n'est pas possible.

Un problème voisin se pose dans un contexte différent, celui de  
30 l'athlétisme ou de la pratique du sport en général. Les sportifs consomment souvent des boissons reconstituantes protéinées. Typiquement, il s'agit de lait enrichi de protéines. Là encore, pour être efficaces, les protéines doivent être mélangées au lait peu de temps avant consommation. Il n'est donc pas possible de préparer de telles boissons d'avance.

L'invention permet de résoudre tous ces problèmes.

Dans cet esprit, l'invention concerne un dispositif formant mélangeur-agitateur pour produits alimentaires, comportant un récipient muni d'un couvercle à fermeture étanche adapté à renfermer des produits alimentaires, 5 caractérisé en ce que ledit couvercle comporte, sur sa face interne, un réservoir susceptible de contenir un additif, ledit réservoir étant lui-même fermé par un bouchon, capsule ou analogue.

Le dispositif défini ci-dessus pourra être réutilisable, pour un usage domestique et quotidien. Il pourra alors être en métal, en verre ou en matière 10 plastique de qualité. Dans certains cas, le récipient au moins sera en matériau et/ou structurellement thermiquement isolant. Par exemple, le récipient pourra être constitué d'une double enveloppe de verre argenté.

On peut aussi parfaitement envisager d'utiliser un dispositif conforme à l'invention, dans le cadre de la distribution de préparations alimentaires. Dans 15 ce cas, le couvercle au moins est en matériau à usage unique, par exemple en matière plastique. Le plus souvent, l'ensemble du dispositif formant mélangeur-agitateur sera en matériau à usage unique, c'est-à-dire en matière plastique bon marché. Le bouchon du réservoir pourra alors être avantageusement constitué par un opercule souple, scellé, par exemple 20 thermocollé. La pose de l'opercule peut facilement être envisagée chez un commerçant équipé d'une machine de thermocollage adaptée.

L'invention sera mieux comprise et d'autres avantages de celle-ci apparaîtront plus clairement à la lumière de la description qui va suivre d'un dispositif conforme à son principe, donnée uniquement à titre d'exemple et 25 faite en référence aux dessins annexés, dans lesquels :

- la figure 1 est une vue en coupe et en élévation d'un dispositif formant mélangeur-agitateur conforme à l'invention; et

- la figure 2 est une vue de détail illustrant une variante du réservoir et de son bouchon.

30 En se reportant plus particulièrement à la figure 1, on a représenté un dispositif formant mélangeur-agitateur 11 essentiellement constitué d'un récipient 12 de forme générale tronconique et d'un couvercle 13 à fermeture étanche. Dans l'exemple, le fond du récipient comporte un bossage central. L'ensemble est adapté à renfermer une certaine ration de produit alimentaire. 35 L'exemple représenté sur la figure 1 est celui d'un dispositif à usage unique, le récipient 12 et le couvercle 13 étant en matière plastique moulée, de préférence transparente. Le couvercle 13 s'emboîte à force sur l'ouverture du récipient 12. Bien entendu, on pourrait prévoir une fermeture par vissage, en

prévoyant des filetages à la périphérie de l'ouverture du récipient et de celle du couvercle.

Selon l'invention, le couvercle comporte, sur sa face interne, un réservoir 15, susceptible de contenir un additif, c'est-à-dire le plus souvent un assaisonnement et/ou une sauce. Bien entendu, on peut prévoir plusieurs réservoirs susceptibles de contenir des additifs différents. Le réservoir 15 est fermé par tout moyen étanche convenable. Dans l'exemple de la figure 1, il s'agit d'un opercule souple 16, scellé, par exemple thermocollé. Cet opercule comporte une languette 16a permettant son arrachement. Le réservoir 15 est venu de matière avec le couvercle. Il fait saillie au centre de la face interne de celui-ci. Le fait que le couvercle et le réservoir sont en matériau au moins relativement transparent est mis à profit pour permettre le dosage de l'additif. En effet, le réservoir est muni de graduations 17 permettant, au moment où on introduit les ingrédients de l'additif, d'en contrôler parfaitement les quantités et proportions. Avantageusement, le récipient comporte un support de couverts 18, venu de moulage le long de sa surface latérale externe. Le dispositif peut donc être complété par une fourchette en matière plastique 19 ou accessoire analogue.

Dans la variante de la figure 2, l'opercule est remplacé par un bouchon 20 en matière plastique 20 s'emboîtant dans un col annulaire 21, sensiblement cylindrique, de l'ouverture du réservoir 15. Ce bouchon 20 peut être avantagement rattaché au réservoir, par une languette souple 22, éventuellement par l'intermédiaire d'une bague en matière plastique.

Les produits alimentaires entrant dans la constitution de la préparation sont découpés en morceaux et introduits sans assaisonnement dans le récipient 12. La dose d'assaisonnement est introduite dans le réservoir 16 et celui-ci est fermé par l'opercule, la capsule ou le bouchon. Le couvercle 13 est ensuite simplement mis en place sur le réservoir. La préparation peut être conservée plusieurs heures dans le dispositif. Juste avant consommation, il suffit d'ouvrir le réservoir, de replacer le couvercle 13 sur le récipient 12 et d'agiter le dispositif ainsi refermé jusqu'à ce que l'assaisonnement se soit convenablement mélangé à tous les ingrédients de la préparation. Cette dernière peut être consommée directement dans le mélangeur-agitateur.

## REVENDEICATIONS

1. Dispositif formant mélangeur-agitateur pour produits alimentaires, comportant un récipient (12) muni d'un couvercle (13) à fermeture étanche adapté à renfermer des produits alimentaires, caractérisé en ce que ledit  
5 couvercle comporte, sur sa face interne, un réservoir (15) susceptible de contenir un additif, ledit réservoir étant lui-même fermé par un bouchon, capsule, opercule (16) ou analogue.
2. Dispositif selon la revendication 1, caractérisé en ce que ledit réservoir est venu de matière avec ledit couvercle (13).
- 10 3. Dispositif selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que ledit réservoir est en matériau au moins relativement transparent et qu'il est muni de graduations (17) permettant de doser ledit additif.
4. Dispositif selon l'une des revendications 2 ou 3, caractérisé en ce que ledit couvercle (13) au moins est en matériau à usage unique, par exemple  
15 en matière plastique et que ledit bouchon est constitué par un opercule souple (16), scellé, par exemple thermocollé.
5. Dispositif selon l'une des revendications 2 ou 3, caractérisé en ce que ledit bouchon (20) s'emboîte à force sur l'ouverture dudit réservoir (15).
6. Dispositif selon la revendication 5, caractérisé en ce que ledit  
20 bouchon (20) est rattaché audit réservoir, de préférence au bord de celui-ci.
7. Dispositif selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que ledit récipient (12) comporte un support (18) de couverts.
8. Dispositif selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que ledit récipient au moins est en matériau et/ou structurellement thermiquement  
25 isolant.
9. Dispositif selon la revendication 8, caractérisé en ce que ledit récipient au moins comporte une double enveloppe de verre.
10. Dispositif selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que ledit récipient a une forme générale tronconique.

30

35

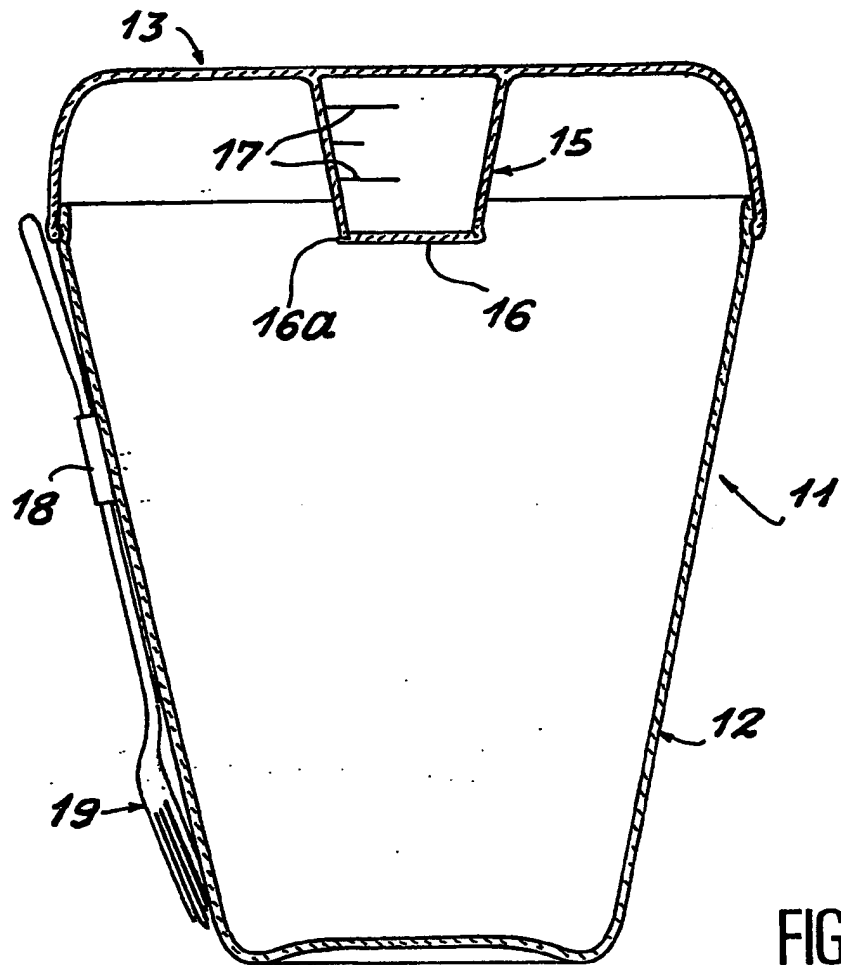


FIG. 1

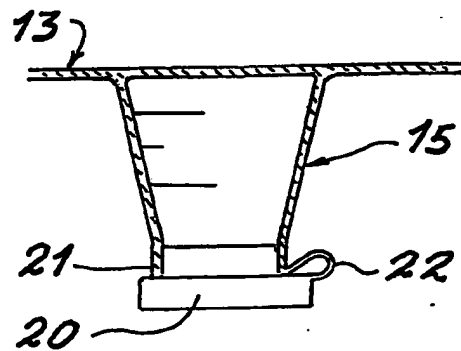


FIG. 2

**2694271**

**INSTITUT NATIONAL**  
**de la**  
**PROPRIETE INDUSTRIELLE**

**établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche**

FR 9209538  
FA 479499

PPO FORM 1503 01.92 (P0412)

DERWENT-ACC-NO: 1994-067737

DERWENT-WEEK: 199409

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Mixer-shaker package for food products - includes container located in heat-sealed cover for addition of seasonings immediately before consumption

INVENTOR: FERHADIAN, M

PATENT-ASSIGNEE: FERHADIAN M[FERHI]

PRIORITY-DATA: 1992FR-0009538 (July 31, 1992)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2694271 A1	February 4, 1994	N/A	006	B65D 081/32

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
FR 2694271A1	N/A	1992FR-0009538	July 31, 1992

INT-CL (IPC): B65D051/28, B65D081/32 , B65D085/72

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2694271A

BASIC-ABSTRACT:

The package uses a main container (12) with a top cover (13). Its shape allows mixing and shaking of the products contained inside. A container on the inside of the top cover holds an additive such as a seasoning or dressing, and the container is closed by a stopper or seal (16).

The container is formed in one piece with the top cover, from a relatively transparent plastics carrying graduations to allow measurement of the additive. The closure of the container may use a flexible material attached, for example, by heat sealing.



USE/ADVANTAGE - For products such as vegetables that are mixed with a sauce or vinaigrette just before consumption. Provides low-cost package which allows products to be stored without degradation in the mixed form.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/2

DERWENT-CLASS: Q33 Q34

----- KWIC -----

Basic Abstract Text - ABTX (1):

The package uses a main container (12) with a top cover (13). Its shape allows mixing and shaking of the products contained inside. A container on the inside of the top cover holds an additive such as a seasoning or dressing, and the container is closed by a stopper or seal (16).

Basic Abstract Text - ABTX (2):

The container is formed in one piece with the top cover, from a relatively transparent plastics carrying graduations to allow measurement of the additive. The closure of the container may use a flexible material attached, for example, by heat sealing.

Basic Abstract Text - ABTX (3):

USE/ADVANTAGE - For products such as vegetables that are mixed with a sauce or vinaigrette just before consumption. Provides low-cost package which allows products to be stored without degradation in the mixed form.

Derwent Accession Number - NRAN (1):

1994-067737

Title - TIX (1):

Mixer-shaker package for food products - includes container located in heat-sealed cover for addition of seasonings immediately before consumption

Standard Title Terms - TTX (1):

MIX SHAKE PACKAGE FOOD PRODUCT CONTAINER LOCATE HEAT  
SEAL COVER ADD SEASON  
IMMEDIATE CONSUME